

Menu

MENU DÉCOUVERTE (EN 4 TEMPS) 35 €

MISES EN BOUCHE

ENTRÉE :

TERRINE DE LA MAISON, COEUR DE FOIE GRAS, CHUTNEY ESTIVAL
GRAVLAX DE SAUMON ET DE CABILLAUD, FRAÎCHEUR D'AGRUMES ET HERBES
GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES AU BASILIC, HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 

PLAT :

BELLE CÔTE DE COCHON ROSÉE
NOURRI AU LIN DE NORMANDIE, JUS RÉDUIT AUX HERBES, 300 G DE GOURMANDISE
DOS DE CABILLAUD
BEURRE BLANC A L'ÉCHALOTE
DEMI-MAGRET DE CANARD RÔTI
LAQUÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, JUS CORSÉ
SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE
RÔTI AU THYM FRAIS, JUS PARFUMÉ
CRÉATION VÉGÉTARIENNE DU CHEF 
TIAN DE LÉGUMES DU SOLEIL ET CONDIMENT PROVENÇAL

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DE SAISON ET D'UNE GARNITURE AU CHOIX :
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON OU RIZ PILAF

FROMAGE : (SUPPLÉMENT 6€)

- LE PLATEAU DE FROMAGES DE L'AUBERGE

DOUCEUR :

PAYLOVA CROUSTILLANTE ET FONDANTE AUX FRUITS ROUGES , GLACE ARTISANALE À LA VANILLE
TARTE FINE AUX FRUITS DE SAISON, ACCOMPAGNÉE D'UN SORBET À LA FRAISE
PALAIS GLACÉ AU CHOCOLAT NOIR, INTENSÉMENT CACAO

MENU PETIT CAUCHOIS : STEAK HACHÉ OU VOLAILLE – 2 BOULES DE GLACE (VANILLE, CHOCOLAT, POMME, FRAISE, MENTHE) – SIROP OU DIABOLO AU CHOIX **15 €**

Menu

MENU GOURMET (EN 5 TEMPS) 50 €

MISES EN BOUCHE

ENTRÉE :

FOIE GRAS DE CANARD DU CHEF, CONFIT DE FIGUES MAISON ET TOASTS CROUSTILLANTS
THON MI-CUIT MARINÉ FAÇON TANDOORI, FRAÎCHEUR D'HERBES ET NOTES ÉPICÉES
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ MAISON DE L'AUBERGE, PAIN AUX CÉRÉALES ET BEURRE FERMIER
TARTE FINE AUX LÉGUMES DU SOLEIL, LÉGUMES CONFITS ET JEUNES POUSSES 

TROU NORMAND : (SUPPLÉMENT 6€)

PLAT :

FILET DE BŒUF NORMAND ROSSINI,
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE ET SAUCE GOURMANDE AU FOIE GRAS
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES,
JUS RÉDUIT AU THYM
MÉDAILLON DE LA MER,
ALLIANCE DE SAUMON ET DE DORADE, NAPPÉ DE BEURRE BLANC
QUASI DE VEAU RÔTI,
JUS CORSÉ AUX SUCS DE CUISSON
CRÉATION VÉGÉTARIENNE DU CHEF,
LINGUINE SAUTÉES AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET HERBES FRAÎCHES 

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DE SAISON
AINSI QUE D'UN ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON OU D'UN RIZ PILAF

FROMAGE :

- LE PLATEAU DE FROMAGES DE L'AUBERGE

DOUCEUR :

SOUFFLÉ GLACÉ À LA BÉNÉDICTINE, NOTRE DESSERT SIGNATURE
TARTELETTE FRAISE-PISTACHE, CROQUANTE ET FRAÎCHE, ALLIANCE FRUITÉE ET CRÉMEUSE
NOUGAT GLACÉ AUX CERISES AMARENA, NOTES DE MIEL ET AMANDES CROQUANTES
DÉLICE GOURMAND AU CHOCOLAT NOIR ET À LA FRAMBOISE

A la Carte

ENTRÉES :

TERRINE DE LA MAISON, COEUR DE FOIE GRAS, CHUTNEY ESTIVAL 14€
GRAVLAX DE SAUMON ET DE CABILLAUD, FRAÎCHEUR D'AGRUMES ET HERBES 16€
GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES AU BASILIC, HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 12€ 
FOIE GRAS DE CANARD DU CHEF, CONFIT DE FIGUES MAISON ET TOASTS CROUSTILLANTS 19€
THON MI-CUIT MARINÉ FAÇON TANDOORI, FRAÎCHEUR D'HERBES ET NOTES ÉPICÉES 18€
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ MAISON DE L'AUBERGE, PAIN AUX CÉRÉALES ET BEURRE FERMIER 17€
TARTE FINE AUX LÉGUMES DU SOLEIL, LÉGUMES CONFITS ET JEUNES POUSSES 15€ 

VIANDES :

BELLE CÔTE DE COHCON ROSÉ,
NOURRI AU LIN DE NORMANDIE, JUS RÉDUIT AUX HERBES, 300 G DE GOURMANDISE 21€
DEMI-MAGRET DE CANARD RÔTI, LAQUÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, JUS CORSÉ 25€
SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE , RÔTI AU THYM FRAIS, JUS PARFUMÉ 22€
LE FILET DE BŒUF NORMAND ROSSINI, CRÈME DE FOIE GRAS, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE 34 €
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES, , JUS RÉDUIT AU THYM 29€
QUASI DE VEAU RÔTI, JUS CORSÉ AUX SUCS DE CUISSON 31€

POISSONS :

DOS DE CABILLAUD, BEURRE BLANC À L'ÉCHALOTE 23 €
MÉDAILLON DE LA MER, ALLIANCE DE SAUMON ET DE DORADE, NAPPÉ DE BEURRE BLANC 32€

CRÉATION VÉGÉTARIENNE DU CHEF:

TIAN DE LÉGUMES DU SOLEIL ET CONDIMENT PROVENÇAL 21 €
LINGUINE SAUTÉES AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET HERBES FRAÎCHES 23 €

FROMAGE :

LE PLATEAU DE FROMAGES DE L'AUBERGE 12 €

DOUCEURS :

PAVLOVA CROUSTILLANTE ET FONDANTE AUX FRUITS ROUGES , GLACE À LA VANILLE 10€
TARTE FINE AUX FRUITS DE SAISON, ACCOMPAGNÉE D'UN SORBET À LA FRAISE 10€
PALAIS GLACÉ AU CHOCOLAT NOIR, INTENSÉMENT CACAO 10€
SOUFFLÉ GLACÉ À LA BÉNÉDICTINE, DESSERT SIGNATURE 12€
TARTELETTE FRAISE-PISTACHE ,CROQUANTE ET FRAÎCHE, ALLIANCE FRUITÉE ET CRÉMEUSE 12 €
NOUGAT GLACÉ AUX CERISES AMARENA 12€
DÉLICE GOURMAND AU CHOCOLAT NOIR ET À LA FRAMBOISE 12€

QRCode Allergens

